

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
методической деятельности

В.О. Курьянов

2017 г.



**Основная профессиональная образовательная программа высшего
образования**

19.04.02.Продукты питания из растительного сырья
код, наименование направления подготовки (специальности)

Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов
направленность программы

Квалификация выпускника магистр

Структурное подразделение Академия биоресурсов и природопользования

Факультет Механизации производства и технологии переработки
сельскохозяйственной продукции

Выпускающая кафедра Технологии и оборудования производства жиров и
эфирных масел

Симферополь 2017

Руководители (разработчик) программы



Глумова Н.В.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методического совета Академии биоресурсов и природопользования
Протокол № 1 от 30 марта 2017 г.

Председатель учебно-методического совета



Мельничук А.Ю.

Программа рассмотрена на заседании ученого совета Академии биоресурсов и природопользования.
Протокол № 5 от 19 мая 2017 г.

Руководитель

Академии биоресурсов и природопользования



Додонов С.В.

Программа рассмотрена на заседании ученого совета ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского»
Протокол № 8 от 27 июня 2017 г.

Председатель ученого совета
ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского»



Курьянов В.О.

СОДЕРЖАНИЕ

Страницы

1.Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы магистратуры с использованием сетевой формы	4
2. Используемые нормативные документы	4
3. Обоснование необходимости реализации образовательной программы магистратуры с использованием сетевой формы	5
4. Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы	7
5. Область профессиональной деятельности выпускника.	7
6. Объекты профессиональной деятельности выпускника	7
7. Виды профессиональной деятельности выпускника, к которым готовятся выпускники.	8
8. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.	9
9. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной профессиональной образовательной программы магистратуры с использованием сетевой формы	11
10. Кадровое обеспечение основной профессиональной образовательной программы магистратуры с использованием сетевой формы	13
11 Сведения об особенности реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	28
12. Приложения	
Приложение 1. Матрица компетенций образовательной программы	29
Приложение 2. Учебный план и календарный график учебного процесса	
Приложение 3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин	38
Приложение 4. Аннотации рабочих программ практик	66
Приложения 5. Аннотации программ государственной итоговой аттестации	71

1. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Форма обучения: очная (сетевая), заочная

Срок освоения ОПОП: очная, с использованием сетевой формы - 2 года

заочная – 2 года 3 месяца

Таблица 1

I. Общая структура программы		Трудоемкость (зачетные единицы)
Блок 1	Дисциплины (модули), суммарно	60,0
	Базовая часть, суммарно	18,0
	Вариативная часть, суммарно	42,0
Блок 2	Практики, в т.ч. НИР (при наличии НИР), суммарно	51,0
	Вариативная часть, суммарно	51,0
Блок 3	Государственная итоговая аттестация, суммарно	9,0
	Государственный экзамен	3,0
	Защита квалификационной работы	6,0
Общий объем программы в зачетных единицах		120,0

2. Используемые нормативные документы

Нормативной базой разработки ОПОП ВО являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры) Приказ Минобрнауки России от 20.11.2014 г. № 1481, зарегистрирован в Минюсте России 15.12.2014 № 35177
- Постановление Правительства РФ от 10 февраля 2014 № 92 "Об утверждении Правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области среднего профессионального образования и высшего образования";
- Постановление Правительства РФ от 5 августа 2013 г. N 661 "Об утверждении Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений";
- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;
- Локальные нормативные документы КФУ, регламентирующие организацию и осуществление образовательной деятельности;
- Положение об ОПОП ФГАОУ ВО «КФУ имени В.И. Вернадского» пр. №619 от 30.06.16.

3. Обоснование необходимости реализации образовательной программы с использованием сетевой формы

К ключевым мероприятиям, направленным на продвижение вузов во внутрироссийских и международных рейтингах относятся реализация совместных образовательных программ с другими вузами, развитие академической мобильности для студентов и преподавателей вузов.

Сетевая форма образовательных программ дает возможность реализации программ внутрироссийской и международной академической мобильности научно-педагогических работников в форме повышения квалификации, стажировок, профессиональной переподготовки; внедрения в вузах новых образовательных программ совместно с ведущими российскими и международными университетами.

Отличительной особенностью сетевой формы реализации образовательных программ является возможность ее освоения студентами с использованием ресурсов нескольких организаций, осуществляющих образовательную деятельность. Основная характеристика сетевой формы обучения – организация обучения по перспективным, специально разработанным программам междисциплинарного характера в целях подготовки кадров для отраслевых и научных проектов.

Разработка данной совместной образовательной программы магистратуры направленности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» с использованием сетевой формы осуществлялась кафедрой технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел Академии биоресурсов и природопользования ФГАОУ ВО «Крымский федеральный университет им. В.И. Вернадского» и кафедрой технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов Института пищевой и перерабатывающей промышленности ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет».

Совместная образовательная программа магистерской подготовки направленности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» с использованием сетевой формы разработана и реализуется на основе Договора между ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского» и ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет» о реализации сетевой образовательной программы между этими образовательными учреждениями.

Реализация совместной образовательной программы магистратуры направленности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» с использованием сетевой формы проводится с 2016-2017 учебного года и направлена на повышение качества подготовки выпускников магистратуры университета, увеличение доли образовательных программ, для удовлетворения потребностей рынка труда.

Программа подготовки квалифицированных кадров - технологов эфиромасличной и масложировой промышленности с использованием сетевой формы образовательной программы магистратуры является актуальной, своевременной и в своем роде уникальной программой, принимая во внимание специфику обучения инженеров - технологов соответствующего профиля (направленности), а также технологические и биохимические особенности эфиромасличного, масличного сырья и сырья для парфюмерно-косметического производства, как объектов переработки и постоянно высокий коммерческий спрос на мировом рынке на данную продукцию (эфирные масла, конкреты, масла абсолю, резиноиды, СО₂-экстракты, перспективные растительные масла для использования в фармацевтической и парфюмерно-косметической отрасли).

Совместная образовательная программа магистратуры направленности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» направлена на решение стратегических задач и мероприятий Программы развития КФУ им. В.И. Вернадского и Федеральной целевой программы развития Республики Крым. Современные агропромышленные технологии определены в числе приоритетных научных направлений развития ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского», подготовка

высококвалифицированных специалистов, производственных и научных кадров агропромышленного производства является одной из основных задач разработки и последующей реализации образовательной магистерской программы с использованием сетевой формы.

Важной составляющей агропромышленного комплекса страны является производство эфиромасличной продукции для пищевой, фармацевтической, парфюмерно-косметической и других отраслей промышленности. В связи с ориентацией государственной экономической политики Российской Федерации на импортозамещение в отношении социально значимых отраслей, продуктов и изделий, производство эфирных масел из собственного сырья, является одной из первостепенных задач развития экономики страны. Республика Крым, вследствие своих уникальных природных и климатических условий, всегда являлась и должна являться традиционным регионом выращивания и переработки эфиромасличного, перспективного масличного и лекарственного сырья. Интеграция Республики Крым в экономическую систему Российской Федерации позволит стимулировать и существенно повысить темпы развития эфиромасличной отрасли, как в регионе, так и в стране, а обеспеченность перерабатывающих предприятий молодыми, инициативными кадрами является одной из составляющих решения данной задачи.

В настоящее время в Крыму реализуется Государственная программа поддержки и развития эфиромасличной отрасли. Производством эфиромасличной продукции в Крыму занимаются 12 предприятий различной формы собственности, в их числе ПАО «Алуштинский эфиромасличный совхоз-завод» ОАО «Царство ароматов» ООО «Эфир», коммандитное товарищество «Крым-Аромат», НПФ «Элкор», ООО «Арома-Трейд» и другие. Эти предприятия нуждаются в молодых, квалифицированных кадрах инженеров-технологов, подготовка которых и является стратегической задачей реализации образовательной магистерской программы.

Вместе с тем, в Крыму практически отсутствуют современные предприятия по переработке масличного сырья и производства высококачественной масложировой продукции, широко представленные в Краснодарском крае Российской Федерации. Отсутствуют в Крыму и предприятия по производству парфюмерно-косметической промышленности, что не позволяет в полной мере реализовать в настоящее время практическую часть соответствующей направленности подготовки.

Реализация совместной образовательной магистерской программы направленности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» позволяет магистрантам КФУ им. В.И. Вернадского закрепить теоретические знания и приобрести более расширенные практические навыки в области технологии переработки масличного сырья и производства масложировой продукции из растительного сырья, которой так славится Краснодарский край, а магистрантам Кубанского государственного технологического университета закрепить теоретические знания и приобрести практические навыки в области технологии переработки эфиромасличного сырья и производства эфиромасличной продукции, традиционно вырабатываемой в Крыму.

Необходимость подготовки магистров профиля «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов», специализирующихся в области переработки эфиромасличного и масличного сырья и производства эфиромасличной и масложировой продукции, базируется на требованиях обеспечения выполнения распоряжения Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 2765-р "О концепции федеральной целевой программы развития образования на 2016 – 2020 годы", Федерального закона от 27 мая 2014 г. № 135-ФЗ "О внесении изменений в статьи 28 и 34 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации", приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 г. № 1367 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата,

программам магистратуры", а также Постановления Правительства Российской Федерации от 11 августа 2014 г. № 790 Об утверждении федеральной целевой программы "Социально-экономическое развитие Республики Крым и г. Севастополя до 2020 года.

Магистры - выпускники направления подготовки «Продукты питания из растительного сырья», направленности подготовки «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» имеют возможность заниматься производственно-технологической, проектно-технологической и организационно-управленческой деятельностью на предприятиях по переработке эфиромасличного и масличного сырья, а также научно-исследовательской деятельностью в научно-исследовательских и проектных институтах, в том числе отделе переработки и качества эфиромасличного сырья и продукции ГБУ РК «НИИ сельского хозяйства». Успешному трудоустройству выпускников способствует и будет способствовать в дальнейшем отсутствие конкурентных выпускающих кафедр не только в Крыму, но и в Российской Федерации и, соответственно, их востребованность в регионах Российской Федерации, занимающихся возделыванием и переработкой эфиромасличных культур.

4. Направленность основной профессиональной образовательной программы с использованием сетевой формы

Основная профессиональная образовательная программа с использованием сетевой формы направлена на развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО на направление подготовки 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья», направленности подготовки «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов».

Подготовка по данной образовательной программе с использованием сетевой формы предполагает выпуск магистров, способных заниматься производственно-технологической, проектно-технологической, научно-исследовательской, организационно-управленческой деятельностью в области переработки эфиромасличных и масличных культур и производства эфиромасличной и масложировой продукции.

5. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры с использованием сетевой формы, включает:

- разработка идеологии, определение и реализация основных направлений научно-технического прогресса в отрасли;
- создание и реализация технологий новых пищевых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;
- разработка нормативно-технической документации;
- организация входного контроля качества сырья растительного и животного происхождения, технологических добавок и улучшителей, производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и параметров технологического процесса производства;
- управление качеством готовой продукции;
- контроль над соблюдением экологической чистоты технологических процессов;
- подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений;
- обучение и повышение квалификации специалистов, работающих на производстве.

6. Объекты профессиональной деятельности выпускника

- современные технологии пищевых продуктов, разработка новых технологических решений и новых видов продуктов питания из растительного сырья;
- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые макро- и микроингредиенты (микронутриенты и физиологические функциональные

ингредиенты), технологические добавки и улучшители, выполняющие технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения их качества;

- нормативная и техническая документация;
- современные методы управления технологическими процессами, технологическое оборудование пищевых предприятий, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
- система производственного контроля и система управления качеством.

7. Вид (виды) профессиональной деятельности выпускника

производственно-технологическая;
научно-исследовательская;
организационно-управленческая;
проектно-технологическая;
педагогическая.

Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры, готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания из растительного сырья;

организация мероприятий по повышению эффективности использования сырьевых ресурсов,

внедрение прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;

поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;

разработка способов снижения трудоемкости производства продуктов питания из растительного сырья, позволяющих повысить производительность труда;

организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний, анализ проблемных производственных ситуаций,

решение проблемных задач и вопросов;

научно-исследовательская деятельность:

сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования;

разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья;

разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества;

разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов;

создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий;

внедрение результатов исследований и разработок;

подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике;

организационно-управленческая деятельность:

организация работы коллектива исполнителей, принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения работ;

поиск рациональных решений при создании новых видов продукции с учетом требований качества и стоимости, безопасности и экологической чистоты;

организация в подразделениях работ по разработке и совершенствованию технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений;

подготовка заявок на изобретения и оформление патентных документов; разработка систем управления качеством технологии производства продуктов питания из растительного сырья на основе стандартов Международной организации по стандартизации серии ИСО 9000;

проектно-технологическая деятельность:

использование информации и нормативно-технического обеспечения проектной деятельности;

использование современных методов и средств проектирования для разработки технологических проектов в области производства продуктов питания из растительного сырья;

сбор исходных данных, разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства;

использование систем автоматизированного проектирования (системы автоматизированного проектирования, автоматизированной системы управления техническим процессом), применяемых действующими отраслевыми проектными организациями;

анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений в условиях многокритериальности,

разработка технологической части и реализация проекта в области производства пищевых продуктов из растительного сырья.

педагогическая деятельность:

подбор научной и учебной литературы и учебно-методической документации для проведения занятий;

проведение занятий (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов и других организаций по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра;

владение современными методами и средствами обучения;

участие в учебной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность по реализации образовательных программ магистратуры в области продовольственных технологий (лабораторные, практические и семинарские занятия).

8. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы

Выпускник по направлению подготовки 19.04.02 с квалификацией магистр в соответствии с целями ОПОП, в том числе с использованием сетевой формы и задачами профессиональной деятельности, должен обладать следующими компетенциями:

а) общекультурными (ОК):

способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

б) общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);

способностью создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5).

в) профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими видам профессиональной деятельности:

способностью обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний (в соответствии с магистерской программой) (ПК-1);

способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов (в соответствии с магистерской программой) (ПК-2);

способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности (в соответствии с магистерской программой) (ПК-3);

способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда (в соответствии с магистерской программой) (ПК-4);

готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ПК-5);

научно-исследовательской деятельности:

способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с магистерской программой) (ПК-6);

способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (в соответствии с магистерской программой) (ПК-7);

способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований (ПК-8);

применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-9);

способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования (ПК-10);

способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы (ПК-11);

способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач (ПК-12);

способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции (ПК-13);

способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности (ПК-14);

готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-15);

готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности (ПК-16)

организационно-управленческой деятельности:

владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов Интернета для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки (ПК-17);

способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов (ПК-18);

способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации (ПК-19);

готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем магистерской программы) (ПК-20);

проектно-технологической деятельности:

способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем магистерской подготовки) (ПК-21);

готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов (ТЭО) строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем магистерской подготовки) (ПК-22);

готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем магистерской подготовки) (ПК-23);

способностью формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства (ПК-24);

педагогической деятельности:

способностью подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для проведения занятий (ПК-25);

готовностью проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра (ПК-26);

владением современными методами и средствами обучения (ПК-27).

9. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной образовательной программы

Ресурсное обеспечение ОПОП с использованием сетевой формы формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки, с учетом рекомендаций ПООП ВО (Таблица 2).

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обеспеченность НПР	Штатные НПР, привлекаемые к реализации ОПОП ВО		НПР, имеющие образование*, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин		НПР с ученой степенью и/или званием		Количество НПР из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий, учреждений	
	Кол.	%	Кол.	%	Кол.	%	Кол.	%
Требования ФГОС ВО	11	60	14	70	15	80	2	10
Факт	17	90	16	84	16	84	2	10

* по диплому о ВО

М1.Б.3	Профессионально-ориентированный академический курс иностранного языка	Чернышова Татьяна Георгиевна, доцент кафедры иностранных языков, штатный сотрудник КФУ имени В.И. Вернадского	Симферопольский государственный университет. Преподаватель английского языка и литературы	Кандидат педагогических наук, доцент, Специальность: 13.00.02 — Теория и методика обучения и воспитания Тема диссертации: «Обучение языковому материалу во время повторительно-подготовительного курса в неязыковом вузе».	38	38	Английский язык — 38 Деловой англ. язык — 15	31	-
М1.Б.4	Нормативная и техническая документация (по отраслям)	Тимашева Лидия Алексеевна, доцент кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, внешний совместитель, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Крымский сельскохозяйственный институт, агрономия, ученый агроном	Кандидат сельскохозяйственных наук Специальность: 06.01.01.- Общее земледелие, растениеводство Тема диссертации: «Посевные качества и урожайные свойства семян кориандра в связи с условиями их выращивания»	43	12	3	18	
М1.Б.5	Стратегия предприятий пищевых производств	Черемисина Светлана Георгиевна, заведующий кафедрой экономики и организации предприятий АПК, штатный работник КФУ имени В.И. Вернадского	Крымский государственный аграрный университет, магистр экономических наук	Доктор экономических наук, доцент Специальность: 08.00.05 — экономика и управление народным хозяйством (экономика, организация и управление предприятиями, отраслями, комплексами) Тема диссертации: «Развитие виноградо-винодельческого производства Крыма: теория, методология, практика»	17	12	5	15	1

M1.Б.6	Методы проведения научных исследований	Богодист - Тимофеева Елена Юрьевна доцент кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный работник, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Национальный технический университет «Харьковский Политехнический Университет», технология жиров и жирозаменителей, магистр, инженер-химик-исследователь	Кандидат технических наук Специальность: 05.18.06.- технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов Тема диссертации: «Усовершенствование технологии гидратации подсолнечного масла с использованием фосфолипаз»	16	2	2	16	-
M1.Б.7	Проектирование предприятий с основами САПР	Завалий Алексей Алексеевич, зав.каф. общетехнических дисциплин, штатный работник, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Харьковский ордена Ленина авиационный институт им. Н.Е.Жуковского, авиационные двигатели, инженер-механик	Доктор технических наук, доцент Специальность: 05.14.04 – промышленная теплоэнергетика Тема диссертации: «Теплофизические основы разработки устройств инфракрасной сушки термолabileльных материалов»	30	16	5	34	-
2. ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ									
Дисциплины по выбору образовательной организации									
M1.В0.1	Химия вкуса, цвета и аромата	Глумова Наталья Всеволодовна, заведующая кафедрой технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный работник, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Симферопольский государственный университет им. М.В. Фрунзе, химик, преподаватель химии	Кандидат биологических наук, старший научный сотрудник Специальность: 06.01.05.– Селекция и семеноводство, 03.00.12 – Физиология растений Тема диссертации: «Физиолого-биохимические аспекты патогенеза рамуляриоза кориандра в связи с задачами селекции»	43	12	1	19	-

M1.BO. 2	Биоконверсия растительного сырья	Калиновская Татьяна Витальевна старший преподаватель кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный сотрудник с 01.01.2016 г. Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Московский институт тонкой химической технологии им. М.В. Ломоносова, химическая технология редких и рассеянных элементов, инженер-химик-технолог	Кандидат технических наук Специальность: 05.18.01. Тема диссертации «Использование виноградных выжимок для повышения пищевой ценности конфет с комбинированными корпусами»	2года 6 мес	2го да 6 мес	-	8	-
M1.BO. 3	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов (по отраслям)	Ножко Елена Семеновна, доцент кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный работник, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Московский институт тонкой химической технологии им. М.В. Ломоносова, химическая технология редких и рассеянных элементов, инженер-химик-технолог	Кандидат технических наук, доцент Специальность: 05.17.01- технология неорганических веществ Тема диссертации: «Физико-химические основы процесса комплексного использования боро-солевого сырья»	44	14	1	18	-
M1.BO. 4	Методология науки о пище	Калиновская Татьяна Витальевна старший преподаватель кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный сотрудник с 01.01.2016 г. Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Национальный университет пищевых технологий г.Киев	Кандидат технических наук Специальность: 05.18.01. Тема диссертации «Использование виноградных выжимок для повышения пищевой ценности конфет с комбинированными корпусами»	2года 6 мес	2го да 6 мес	-	8	-

M1.BO.5	Оптимизация технологических процессов в эфиромасличном, масложировом и парфюмерно-косметическом производстве	Шляпников Владимир Александрович, профессор кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный работник, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Краснодарский институт пищевой промышленности, технология жиров и жирозаменителей, инженер-технолог	Доктор технических наук, профессор Специальность: 05.18.06.- технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов Тема диссертации: «Экстракционная технология переработки эфиромасличных материалов»	36	12	3	12	-
		Ножко Елена Семеновна, доцент кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный работник, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Московский институт тонкой химической технологии им. М.В. Ломоносова, химическая технология редких и рассеянных элементов, инженер-химик-технолог	Кандидат технических наук, доцент Специальность: 05.17.01- технология неорганических веществ Тема диссертации: «Физико-химические основы процесса комплексного использования боро-солевого сырья	44	14	1		

M1.BO.6	Потребительские свойства масложировой, эфиромасличной и парфюмерно-косметической продукции	Богодист - Тимофеева Елена Юрьевна, доцент кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный работник, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Национальный технический университет «Харьковский Политехнический Университет», технология жиров и жирозаменителей, магистр, инженер-химик-исследователь	Кандидат технических наук Специальность: 05.18.06.- технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов Тема диссертации: «Усовершенствование технологии гидратации подсолнечного масла с использованием фосфолипаз»	16	2	2	16	-
M1.BO.7	Методы идентификации и экспертиза масложировой, эфиромасличной и парфюмерно-косметической продукции	Тимашева Лидия Алексеевна, доцент кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, внешний совместитель, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Крымский сельскохозяйственный институт, агрономия, ученый агроном	Кандидат сельскохозяйственных наук Специальность: 06.01.01.- Общее земледелие, растениеводство Тема диссертации: «Посевные качества и урожайные свойства семян кориандра в связи с условиями их выращивания»	43	12	3	18	
ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ									
БЛОК ВЫБОРА 1									

M1.BC.1	Современные приоритеты развития техники и технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	Глумова Наталья Всеволодовна, заведующая кафедрой технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный работник, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Симферопольский государственный университет им. М.В. Фрунзе, химия, преподаватель химии	Кандидат биологических наук, старший научный сотрудник Специальность: 06.01.05.– Селекция и семеноводство , 03.00.12 – Физиология растений Тема диссертации: «Физиолого-биохимические аспекты патогенеза рамуляриоза кориандра в связи с задачами селекции»	43	12	1	19	
		Ножко Елена Семеновна, доцент кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный работник, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Московский институт тонкой химической технологии им. М.В. Ломоносова, химическая технология редких и рассеянных элементов, инженер-химик-технолог	Кандидат технических наук, доцент Специальность: 05.17.01- технология неорганических веществ Тема диссертации: «Физико-химические основы процесса комплексного использования боро-солевого сырья	44	14	-	18	

M1.BC.2	Инновации в сфере технологий переработки эфиромасличного и масличного сырья	<p>Шляпников Владимир Александрович, профессор кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный работник, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского</p>	<p>Краснодарский институт пищевой промышленности, технология жиров и жирозаменителей, инженер-технолог</p>	<p>Доктор технических наук, профессор Специальность: 05.18.06.- Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов</p>	36	12	1	16	2
		<p>Ножко Елена Семеновна, доцент кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный работник, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского</p>	<p>Московский институт тонкой химической технологии им. М.В. Ломоносова, химическая технология редких и рассеянных элементов, инженер-химик-технолог</p>	<p>Тема диссертации: «Экстракционная технология переработки эфиромасличных материалов» Кандидат технических наук, доцент Специальность: 05.17.01- технология неорганических веществ</p>	44	14	1	18	
		<p>Гербер Ксения Викторовна-ассистент кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный работник, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского</p>	<p>Крымский агротехнологический университет, инженер-технолог</p>	<p>Тема диссертации: «Физико-химические основы процесса комплексного использования боро-солевого сырья»</p>					

M1.BC.3	Особенности переработки эфиромасличного и масличного сырья и производства продукции в различных регионах мира	Глумова Наталья Всеволодовна, заведующая кафедрой технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный работник, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Симферопольский государственный университет им. М.В. Фрунзе, химия, преподаватель химии	Кандидат биологических наук, старший научный сотрудник Специальность: 06.01.05.– Селекция и семеноводство , 03.00.12 – Физиология растений Тема диссертации: «Физиолого-биохимические аспекты патогенеза рамуляриоза кориандра в связи с задачами селекции»	43	12	1	19	-
M1.BC.4	Методологические основы научно-исследовательской работы в эфиромасличной отрасли	Шляпников Владимир Александрович, профессор кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный работник, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Краснодарский институт пищевой промышленности, технология жиров и жирозаменителей, инженер-технолог	Доктор технических наук, профессор Специальность: 05.18.06.- технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов Тема диссертации: «Экстракционная технология переработки эфиромасличных материалов»	36	12	3	12	
M1.BC.5	Проблемы продовольственной безопасности	Калиновская Татьяна Витальевна старший преподаватель кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный сотрудник с 01.01.2016 г. Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Национальный университет пищевых технологий г.Киев	Кандидат технических наук Специальность: 05.18.01. Тема диссертации «Использование виноградных выжимок для повышения пищевой ценности конфет с комбинированными корпусами	2года 6 мес	2го да 6 мес	-	8	-
БЛОК ВЫБОРА 2									

M1.BC.6	Маркетинговые исследования рынков техники и технологий переработки растительного сырья	Калиновская Татьяна Витальевна старший преподаватель кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный сотрудник с 01.01.2016 г. Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Национальный университет пищевых технологий г.Киев	Кандидат технических наук Специальность: 05.18.01. Тема диссертации «Использование виноградных выжимок для повышения пищевой ценности конфет с комбинированными корпусами	2года 6 мес	2года 6 мес	-	8	-
M1.BC.7	Методы оценки качества масляного сырья и продуктов его переработки	Богодист - Тимофеева Елена Юрьевна, доцент кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный работник, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Национальный технический университет «Харьковский Политехнический Университет», технология жиров и жирозаменителей, магистр, инженер-химик-исследователь	Кандидат технических наук Специальность: 05.18.06.- технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов Тема диссертации: «Усовершенствование технологии гидратации подсолнечного масла с использованием фосфолипаз	16	2	2	16	-
M1.BC.8	Рецептуропостроение в масложировом производстве	Ножко Елена Семеновна, доцент кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный работник, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Московский институт тонкой химической технологии им. М.В. Ломоносова, химическая технология редких и рассеянных элементов, инженер-химик-технолог	Кандидат технических наук, доцент Специальность: 05.17.01- технология неорганических веществ Тема диссертации: «Физико-химические основы процесса комплексного использования боро-солевого сырья»	44	14	1	18	-

M1.BC.9	Современные технологии производства сырья для парфюмерно-косметической промышленности	Глумова Наталья Всеволодовна, заведующая кафедрой технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный работник, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Симферопольский государственный университет им. М.В. Фрунзе, химия, преподаватель химии	Кандидат биологических наук, старший научный сотрудник Специальность: 06.01.05.– Селекция и семеноводство , 03.00.12 – Физиология растений Тема диссертации: «Физиолого-биохимические аспекты патогенеза рамуляриоза кориандра в связи с задачами селекции»	43	12	1	19	-
M1.BC.10	Технологические расчеты, учет и отчетность в эфиромасличной и масложировой отрасли	Тимашева Лидия Алексеевна, доцент кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, внешний совместитель, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Крымский сельскохозяйственный институт, агрономия, ученый агроном	Кандидат сельскохозяйственных наук Специальность: 06.01.01.- Общее земледелие, растениеводство Тема диссертации: «Посевные качества и урожайные свойства семян кориандра в связи с условиями их выращивания»	43	12	3	16	-
БЛОК ВЫБОРА 3									
M1.BC.11	Проектирование инновационных технологий производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции	Илларионова Вера Владимировна, профессор кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов , штатный сотрудник КУБГУ	Кубанский Государственный технологический университет	Доктор технических наук, доцент Специальность: 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания Тема диссертации: «Научно-практическое обоснование применения подсолнечных лецитинов олеинового типа в производстве пищевых продуктов функционального назначения	21	16	16	41	1-

M1.BC.12	Импортозамещение и конкурентоспособность продукции масложировой и парфюмерно-косметической отрасли	Воронцова Оксана Сергеевна, доцент кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов, штатный сотрудник КубГТУ	Кубанский Государственный технологический университет	Кандидат технических наук, доцент Специальность: 05.18.06.- «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» Тема диссертации: «Совершенствование технологии и разработка рецептур диетических маргаринов с применением биологически активных добавок на основе растительных фосфолипидов»	17	15	15	9	-
M1.BC.6\13	Бизнес-планирование инновационных проектов	Воронцова Оксана Сергеевна, доцент кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов, штатный сотрудник КубГТУ	Кубанский Государственный технологический университет	Кандидат технических наук, доцент Специальность: 05.18.06.- технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов Тема диссертации: «Совершенствование технологии и разработка рецептур диетических маргаринов с применением биологически активных добавок на основе растительных фосфолипидов»	17	15	15	9	-
M1.BC.14	Информационные технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности	Дроздов Александр Николаевич, доцент кафедры жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов, штатный сотрудник КубГТУ	Кубанский Государственный технологический университет	Кандидат технических наук, доцент Специальность: 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания Тема диссертации: «Разработка рецептур и оценка потребительских свойств сливочно-растительных спредов повышенной пищевой ценности»	12	9	9	3	1

M1.BC.15	Экспериментальные исследования современных технологических процессов производств масложировой и парфюмерно-косметической отрасли	Бутина Елена Александровна профессор кафедры жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов, штатный сотрудник КубГТУ	Кубанский Государственный технологический университет	<p>Доктор технических наук, профессор</p> <p>Специальность: 05.18.06 - Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов</p> <p>05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания</p> <p>Тема диссертации: «Научно-практическое обоснование технологии и оценка потребительских свойств фосфолипидных биологически активных добавок»</p>	30	25	25	21	4
----------	--	---	---	--	----	----	----	----	---

БЛОК 2
Практики, в том числе НИР

M2.П.1	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Тимашева Лидия Алексеевна, доцент кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, внешний совместитель, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Крымский сельскохозяйственный институт, агрономия, ученый агроном	<p>Кандидат сельскохозяйственных наук</p> <p>Специальность: 06.01.01.- Общее земледелие, растениеводство</p> <p>Тема диссертации: «Посевные качества и урожайные свойства семян кориандра в связи с условиями их выращивания»</p>	42	12	3	23	-
	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая	Тимашева Лидия Алексеевна, доцент кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, внешний совместитель, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Крымский сельскохозяйственный институт, агрономия, ученый агроном	<p>Кандидат сельскохозяйственных наук</p> <p>Специальность: 06.01.01.- Общее земледелие, растениеводство</p> <p>Тема диссертации: «Посевные качества и урожайные свойства семян кориандра в связи с условиями их выращивания»</p>	42	12	3	23	-

	<p>Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, научно-производственная</p>	<p>Тимашева Лидия Алексеевна, доцент кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, внешний совместитель, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского</p> <p>Илларионова Вера Владимировна, профессор кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов , штатный сотрудник КУБГУ</p>	<p>Крымский сельскохозяйственный институт, агрономия, ученый агроном</p> <p>Кубанский Государственный технологический университет</p>	<p>Кандидат сельскохозяйственных наук</p> <p>Специальность: 06.01.01.- Общее земледелие, растениеводство</p> <p>Тема диссертации: «Посевные качества и урожайные свойства семян кориандра в связи с условиями их выращивания»</p> <p>Доктор технических наук, доцент</p> <p>Специальность: 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания</p> <p>Тема диссертации: «Научно-практическое обоснование применения подсолнечных лецитинов олеинового типа в производстве пищевых продуктов функционального назначения</p>	42	12	3	23	-
М2.П1	<p>Производственная практика, научно-исследовательская работа</p>	<p>Шляпников Владимир Александрович, профессор кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского</p>	<p>Краснодарский институт пищевой промышленности, технология жиров и жирозаменителей, инженер-технолог</p>	<p>Доктор технических наук, профессор</p> <p>Специальность: 05.18.06.- технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов</p> <p>Тема диссертации: «Экстракционная технология переработки эфиромасличных материалов</p>	36	12	1	16	2

М2.П1	Производственная практика, преддипломная практика	Глумова Наталья Всеволодовна, заведующая кафедрой технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел, штатный работник, Академия биоресурсов и природопользования КФУ имени В.И. Вернадского	Симферопольский государственный университет им. М.В. Фрунзе, химия, преподаватель химии	Кандидат биологических наук, старший научный сотрудник Специальность: 06.01.05.– Селекция и семеноводство , 03.00.12 – Физиология растений Тема диссертации: «Физиолого-биохимические аспекты патогенеза рамуляриоза кориандра в связи с задачами селекции»	43	12	1	26	
-------	--	--	---	---	----	----	---	----	--

Руководитель образовательной программы магистратуры направленности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» с использованием сетевой формы

Н.В. Глумова

11. Сведения об особенностях реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Особенности проведения вступительных испытаний для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, поступающих на обучение по программе магистратуры, в соответствии с «Методическими рекомендациями об организации приема инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательные организации высшего образования» (утвержденного Минобрнауки России 29.06.2015 № АК-1782/05) состоят в следующем:

- вступительные испытания для поступающих с ограниченными возможностями здоровья проводятся в отдельной аудитории;
- число поступающих с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории не должно превышать: при сдаче вступительного испытания в письменной форме — 12 человек; при сдаче вступительного испытания в устной форме — 6 человек;
- допускается присутствие в аудитории во время сдачи вступительного испытания большего числа поступающих с ограниченными возможностями здоровья, а также проведение вступительных испытаний для поступающих с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с иными поступающими, если это не создает трудностей для поступающих при сдаче вступительного испытания;
- допускается присутствие в аудитории во время сдачи вступительного испытания ассистента из числа работников организации или привлеченных лиц, оказывающего поступающим с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями, проводящими вступительное испытание);
- продолжительность вступительного испытания для поступающих с ограниченными возможностями здоровья увеличивается на 1 час;
- поступающим с ограниченными возможностями здоровья предоставляется в доступной для них форме информация о порядке проведения вступительных испытаний;
- поступающие с ограниченными возможностями здоровья могут в процессе сдачи вступительного испытания пользоваться техническими средствами, необходимыми им в связи с их индивидуальными особенностями;
- при проведении вступительных испытаний обеспечивается выполнение определенных дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей поступающих с ограниченными возможностями здоровья. Требования указываются в заявлении о приеме.

Блок 1 Базовая часть

Матрица компетенций

Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общекультурные компетенции				
	ОК-1	ОК-2	ОК-3		
Базовая часть					
Философские вопросы естественных и технических наук	X		X		
Психология управления и лидерства		X			
Вариативная часть Элективные дисциплины					
Проблемы продовольственной безопасности		X			
Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общепрофессиональные компетенции				
	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Базовая часть					
Психология управления и лидерство		x			
Профессионально-ориентированный академический курс иностранного языка	X				

Нормативная и техническая документация (по отраслям)				x	
Стратегия предприятий пищевых производств			x		x
Вариативная часть					
Химия вкуса, цвета, аромата	X				
Методология науки о пище	X				
Потребительские свойства масложировой, эфиромасличной и парфюмерно-косметической продукции	x				
Методы идентификации и экспертиза эфиромасличной и парфюмерно-косметической продукции		x	x		
Элективные дисциплины Блок выбора 1					
Современные приоритеты развития техники и технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов		X			
Инновации в сфере технологий переработки эфиромасличного и	X				

масличного сырья						
Особенности переработки эфиромасличного и масличного сырья и производства продукции в различных регионах мира	X					
Блок выбора 2						
Маркетинговые исследования рынков техники и технологий переработки растительного сырья			x			
Технологические расчеты, учет и отчетность в масложировой и эфиромасличной отраслях				x		
Блок 3						
Импортозамещение и конкурентноспособность продукции масложировой и парфюмерно-косметической отрасли			x			
Бизнес планирование инновационных проектов	X					
Название дисциплин	Профессиональные компетенции					

Блок выбора 2

Маркетинговые исследования рынков техники и технологий переработки растительного сырья (альтернативная)				x																					x					
Методы оценки качества масличного сырья и продуктов его переработки		x									x		x																	
Рецептуропостроение в масложировом производстве						x	x					x																		
Современные технологии производства сырья для парфюмерно-косметической промышленности				x	x																									
Технологические расчеты, учет и отчетность в эфиромасличной и масложировой отрасли	X			X										X																

Блок выбора 3

Проектирование инновационных технологий производства масложировой и парфюмерно-косметической																												X	X	X	X			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	---	---	---	--	--	--

продукции (альтернативная)																							
Импортозамещение и конкурентноспособность продукции масложировой и парфюмерно-косметической отрасли (альтернативная)	X		X	X			X					X											
Бизнес планирование инновационных проектов (альтернативная)																		X	X	X			
Информационные технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности (альтернативная)								X							X								
Экспериментальные исследования современных технологических процессов производств масложировой и парфюмерно-косметической отрасли (альтернативная)		X						X		X						X							

Блок 3
Матрица компетенций

Государственная итоговая аттестация

Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общекультурные компетенции																													
	ОК-1	ОК-2	ОК-3																											
Государственный экзамен	X		X																											
Защита выпускной квалификационной работы	X		X																											
Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции																													
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27			
Государственный экзамен	X		X	X	X																X	X	X	X						
Защита выпускной квалификационной работы	X		X	X	X							X									X	X	X	X						